



# Camille Fut de Chêne

2021



- **Cépage : 100% Merlot**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Notre parcelle de Merlot est située au nord de Béziers même, sur le domaine.

- **Rendement : 40 Hl/ha**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Longue fermentation d'environ 3 semaines à 25° avec pigeages réguliers.

Elevage 8 mois en fûts de chêne âgés de 2 ans.

Sulfites: 25 mg/l au total dont 10 mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 15°**

- **Température de service :** entre 12° et 18°

- **Robe :** Rubis.

- **Nez :** Un nez sur la finesse aromatique avec des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre et la vanille du bois.

- **Bouche :** En bouche les fruits noirs se mêlent aux saveurs épicées et à la douceur de la vanille. Les tanins sont présents et soyeux. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.

- **Accords mets et vins :** Côte de boeuf grillée, steak de thon.